



HERZHAFT KARTOFFELWAFFELN

von Heike Schoon



ZUTATEN

500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält

1 Ei

50 g Mehl (Type 405)

25 g Speisestärke

½ TL Backpulver

1 TL Stampfkartoffel Genuss Salz* (altern. Royales Genuss Salz*)

etwas Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle

Omas Butteröl* für das Waffeleisen

Creme aus 100 g Frischkäse & 100 g Crème fraîche & 2 TL Sour Cream*

Belag nach Wunsch (z.B. Räucherlachs & Avocado, Schinken & Radieschen, etc.)

ZUBEREITUNG

Sour Creme Gewürzzubereitung mit 4 TL Wasser verrühren und mit Frischkäse und Crème fraîche verrühren, dann vorerst beiseite stellen.

Die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weich kochen, abgießen und abdampfen lassen.

Kartoffeln zu einem feinen, glatten Brei zerstampfen und lauwarm abkühlen lassen.

Ei in einer separaten Schüssel verquirlen, zum Brei geben und gut vermischen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen.

Nun die trockenen Zutaten nach und nach zum Kartoffel-Ei-Gemisch geben und vorsichtig zu einem glatten Teig verrühren.

Mit Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Waffeleisen vorheizen und leicht mit Omas Butteröl einfetten.

Den Teig portionsweise zu goldbraunen, knusprigen Waffeln backen.

Waffeln kurz abkühlen lassen, mit Wunschbelag belegen und mit der anfangs zubereiten Creme verzieren.

Tipp:

Wer kein herzförmiges Waffeleisen hat, nimmt sein rundes und schneidet die runde Waffel in die fünf vorhandenen Herzsegmente.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz